EDITION DU MIDI

64e Année. T. 127. N° 15-16 Dimanches 13-20 Avril 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

PERIN MYCOLOGICAL INSTITUTE 25 AVRIL 1947

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **400 francs** — Pays étrangers, **500 francs**
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : **10** francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

Les Produits Insecticides
et Anticryptogamiques

SALAVERT

sont de qualité réputée
pour la protection des plantes en

AGRICULTURE
VITICULTURE
ARBORICULTURE
CULTURE MARAICHÈRE
HORTICULTURE etc...

Produits à base de : **FLUOR - ROTENONE**
ARSENIC - SOUFRE - CUIVRE etc...

- ENGRAIS ET DÉSHERBANTS -

Manufacture des Produits Chimiques Rhône-Loire
P. SALAVERT à ROANNE (Loire)

Sulfate de Cuivre Anglais!

MARQUES

MACKECHNIE
MERSEY
BRISTOL

Garantie 98/100 o/o de pureté
correspondant à 25 o/o de cuivre métal

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3, rue Scribe - PARIS (9e)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
de la
BRITISH SULPHATE OF COPPER
ASSOCIATION LIMITED, LONDRES

Ne perdez plus de **LAPINS**
Ne perdez plus de **VOLAILLES**

Méthodes pratiques, nouvelles
— efficaces et économiques —

:: Notice n° 9 et renseignements gratuits sur demande ::

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

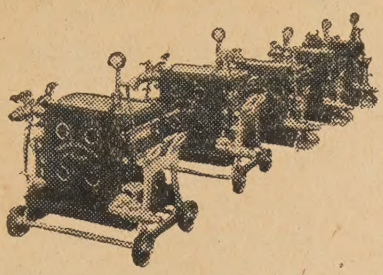
FILTREZ VOS VINS

AVEC LES

TISSUS FYLTIS

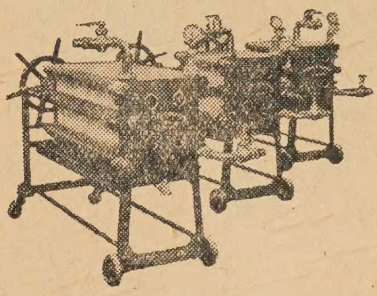
INCOLMATABLES
FACILEMENT LAVABLES
RÉSISTANCE - DURÉE

LYON, 138, Bd de la Croix-Rousse. — Tél. Burd, **52-81**
PARIS, 96, Rue de l'Ourcq. — Tél. Nord **25-68**
Foire de Paris : Hall de l'Industrie Chimique



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION

-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

L S

Pépinières LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité »**

« **CONVIENT POUR LES REMPLACEMENTS** » et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE

— est EFFICACE contre l'OIDIUM

— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.

— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.

— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.

— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.

— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, **NARBONNE**

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

TRAITEZ VOS Arbres fruitiers

en hiver comme au printemps avec les **PULVÉRISATEURS**

VERMOREL

Villefranche s/s, Rhône

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE
8.000.000 DE FRANCS

notice sur demande

CUPRA

"LA GAULOISE"

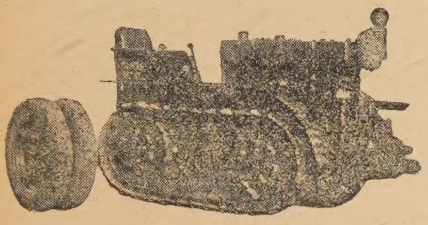
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80
MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers mieux indiqués pour la viticulture.*

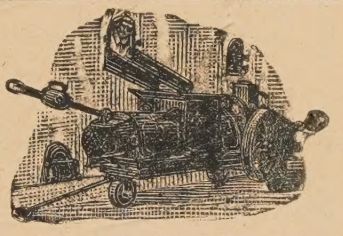
Usine à RETHEL. – Bureaux Bd : **BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON**

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1 1 0.(40) francs
FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

COLLECTION IMPORTANTE *d'Hybrides × Viniféras*

Créations Récentes de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR à SAINT-VALLIER (Drôme)

Ainsi que les meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc...

BOUTURES, RACINES ET GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande —:— Venir visiter du 1er au 20 Septembre

VITICULTEURS AGRICULTEURS

Choisissez bien votre poudre contre le MILDIOU

exigez la "POUDRE CHEFDEBIEN"

—— *AUTHENTIQUE SULFOSTÉATITE CUPRIQUE* ——

La seule fabriquée par dissolution bouillante du sulfate de cuivre

Dosage garanti : 2,5 pour cent de cuivre pur
correspondant à 10 pour cent de sulfate de cuivre

Contre l'EUDÉMIS, la COCHYLIS, la PYRALE
les ALTISES, NOCTUELLES, CHENILLES, NEGRIL etc...

utilisez la "POUDRE UPCRYOL V"

Dosage { 7,5 pour cent de fluor
1,7 pour cent d'aluminium
3,9 pour cent de sodium } *du fluorure double d'aluminium et de sodium*

SOCIÉTÉ DES POUDRES CUPRIQUES

Rue des Usines, PERPIGNAN, (Pyr.-Or.) - Tél 24-91, 24-93

PRESSOIR HORIZONTAL "VASLIN"

Adresse télégraphique
COMACAISE
Tél. 56
*

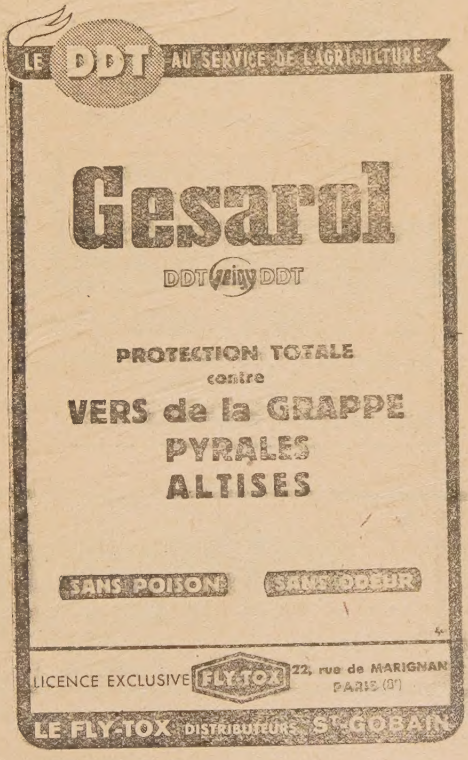
CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES G. BERNIER CHALONNAISES

CHALONNES s/r LOIRE
*

CHARRUES -:- TRACTEURS -:- MOTO-VIGNERONNES

voici les beaux raisins...
récoltés grâce à l'emploi des appareils HERTZOG. Envoyez-nous immédiatement votre adresse et nous vous ferons parvenir gratuitement notre beau catalogue illustré avec description et mode d'emploi de nos appareils pour chaque culture et chaque région.
M
HERTZOG
JONZAC CHAR.E INF.E

UN MINERAI FRANÇAIS
FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ
de SOUFRE
NARBONNE
DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)


LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE
Gesarol
DDT Zity DDT
PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES
SANS POISON
SANS ODEUR
LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)
LE FLY-TOX DISTRIBUÉ PAR ST-GOBAIN

contre le MILDIOU

Prévenez efficacement la maladie sans "brûler" les jeunes pousses en traitant au

CUIVRE SANDOZ

oxyde cuivreux á 50 % de cuivre métal

Bouillie d'*oxyde cuivreux* stable, mouillante, adhérente, économique 400 gr. par 100 litres. Préparation instantanée, *sans chaux.*

Livraison immédiate des commandes.

Notice d'emploi détaillée et prix sur demande.

PRODUITS SANDOZ S. A.
15, Rue Galvani - Paris-17e

LE "CUIVRE SANDOZ"
est en vente aux Entrepôts agricoles
LAPORTE
Route de Thuir -- PERPIGNAN (P.-O.)

CONTRE L'OIDIUM
PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 20 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL
Un seul fil de clôture même roulé suffit
avec
CLOSELEC

Demandez le catalogue gratuit N° 31
CLOSELEC, 38, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

ATELIERS DES
Cultivateurs "JEAN"
18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE
CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

LE MOUILLANT ADHÉSIF

NOVEMOL

ALCOOLS TERPENIQUES SULFONÉS 100 o/o

CRÉÉ ET MIS AU POINT PAR LES

ANCIENS Ets AULAGNE et Cie

112-114, rue Duguesclin. — **LYON**

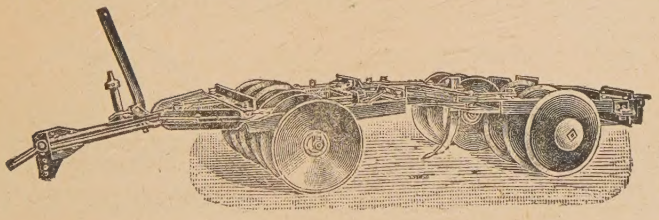
est une RÉUSSITE INCONTESTÉE de la CHIMIE AGRICOLE

EN VENTE PARTOUT **AGENTS PRINCIPAUX :**

VIDALOU, 37, rue Graude-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62 rue Laudiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, « Les Tilleuls », rue de Crouin, Cognac (Charente).
THÉVENIN, place Caramy, Brignoles (Var).
SALADIN, Maison du Plateau, Faubourg du Moustier, Montauban.
CLAMOUR, rue E.-Fassin, Arles (Bouches-du-Rhône).
DESRUE, Cercié-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, avenue de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris, XV^me^.
M^me^ FRESNEAU, Saint-Genouph (I.-et-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, rue Bernier, Angers (M.-et.Loire).
CADENNE, 39, rue Denfert-Rochereau (Lot-et-Garonne).

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE BÉZIERS

64me Année — No 15-16 13-20 Avril 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Le problème des hybrides. 279
E. Nègre. — Vinification des mutés. 284
Roger Lacombe. — Le Salon de la machine agricole. 287
J.-P. Barry. — Une grave maladie de la fève. 290
F. Fauh. — La vente des fruits et légumes. 291

Partie officielle. — Tableau concernant les bénéfices agricoles (Gard). . 294
Tableau de l'écoulement des vins. 295
Réglementation de la taille : Loupiac, Pomérol, Lalande de Pomérol, Néac et Sables St-Emilion. 296
A propos de l'application de la baisse de 5 %. 297
Ravitaillement en vin. Vin de secteur libre. 298
L'acidité volatile des vins. 299

Informations. — Conférence internationale de Pédologie méditerranéenne. 300
Bibliographie. — Le Vin, par L. Genevois. 300

CHRONIQUE

Le problème des hybrides

(II)

Dans un article précédent, j'ai essayé de préciser la place occupée par les producteurs-directs dans l'économie viticole française. Son importance montre que les deux tendances initiales (greffage d'une part et introduction des hybrides d'autre part) se sont maintenues jusqu'à nos jours l'une à côté de l'autre.

L'analyse des motifs qui ont orienté la production dans un sens ou dans l'autre offre un vif intérêt si elle est faite sur le seul plan des réalités.

II. — Caractéristiques générales des producteurs-directs

Bien qu'il soit certainement nécessaire de considérer chaque hybride comme un cépage nouveau, différent de ceux qui le précèdent ou qui le suivent dans la même série et que l'expérimentation permet seule d'acquérir les connaissances voulues, il reste cependant possible de distinguer des traits généraux dans la population qu'ils constituent. Ces caractères généraux apparaissent dans la résistance aux maladies et aux parasites, dans les aptitudes culturales et dans la nature des produits.

a *Maladies et parasites*. — A l'égard du phylloxéra, les hybrides actuels ne manifestent qu'une résistance partielle ; si cette résistance est suffisante toutes les fois que l'insecte se développe faiblement (sols

légers, sols frais, climats humides et froids), elle ne permet pas ailleurs la culture de ces cépages sans le recours au greffage. Leur introduction dans le vignoble n'a donc pas pour raison majeure de remédier à l'invasion phylloxérique. Et si l'on s'était proposé, dès l'intervention de l'insecte, de reconstituer notre vignoble en hybrides (avec ceux d'autrefois comme avec ceux d'aujourd'hui) on n'aurait pas, comme on a pu le faire, reconstitué en vingt-cinq ans un vignoble de 1.500.000 hectares.

Les hybrides ne montrent en général qu'une résistance partielle *au mildiou,* et il n'en est guère qui se passent de tout sulfatage. Au cours des années à mildiou (1930, 1932) les hybrides de la collection de l'Ecole de Montpellier ont été assez sévèrement touchés. Il n'en est pas moins vrai que les hybrides n'exigent, en général, qu'un petit nombre de sulfatages et qu'ils s'accommodent ainsi bien mieux que les cépages français d'une technique imparfaite comme de la médiocrité des moyens d'action. Là, j'en suis persuadé, se trouve la raison principale, sinon la seule, de la faveur qu'ils rencontrent.

Les producteurs-directs résistent bien mieux à *l'oïdium* qu'au mildiou ; beaucoup peuvent se passer de tout soufrage sans d'ailleurs que l'oïdium les épargne totalement. Cette plus grande résistance à l'oïdium tient probablement à l'existence des facteurs d'immunité envers cette maladie chez *Vitis vinifera,* dont bien des cépages peuvent, comme l'Aramon, être considérés comme peu sensibles.

La pourriture grise atteint les hybrides (exemple : 5.455 S.) ; il en est encore ainsi du *Black-Rot,* qui peut se développer sur 22 A. Babo, 157 G.-G., etc..., mais qui n'existe pas dans tout le vignoble, et du *Brenner.*

L'anthracnose maculée, disparue des vignobles à cépages français en raison des sulfatages, reparaît sur les hybrides (5.813 p. exemple).

Plus résistants aux *gelées d'hiver* que la vigne française, les producteurs-directs gèlent comme elle *au printemps* ; leurs repousses fructifères sont plus ou moins nombreuses, mais il semble bien que leur nombre dépende surtout, en même temps que des types, de la vigueur des individus ; sur les vignes faibles cette nouvelle récolte est nulle ou négligeable.

Le grillage et la sécheresse sont deux accidents redoutables qui freinent incontestablement l'extension des hybrides dans les régions chaudes et sèches. Les terres fraîches et riches, les climats humides, caractérisent les situations qui leur conviennent le mieux.

Les rapports du *court-noué et des hybrides* ont toujours été obscurs. Il est souvent parlé de la résistance de certains types ; cela ne semble guère possible parce qu'aucune espèce de vigne ne présente apparemment de facteurs de résistance à cette maladie et qu'aucun des hybrides que j'ai sous les yeux (près de 300) ne me paraît complètement indemne. La diversité des provenances a pu laisser croire tantôt à la sensibilité tantôt à la résistance de certains numéros comme le 4643 S... La méconnaissance du masque apporté par la vigueur, si facilement obtenue par le surgreffage, a encore augmenté la confusion.

Beaucoup de ce que l'on appelle des défauts d'*affinité* peuvent être interprétés à la lumière des connaissances acquises sur le court-noué. Quant à l'« affinité » elle-même, je ne sais pas encore exactement ce

que c'est, peut-être parce que ce n'est rien du tout ou encore que l'on désigne ainsi beaucoup de choses à la fois.

La plupart redoutent *la chlorose* ; leur résistance au calcaire est très mal connue.

En résumé, bien que certaines maladies reprennent chez les hybrides une gravité inhabituelle, il est unanimement reconnu que la culture de ces cépages fait disparaître bien des difficultés qui donnent à l'exploitation des cépages français un caractère plus ou moins aléatoire.

b) *Aptitudes culturales et vinifères.* — A port étalé, les hybrides exigent le plus souvent le palissage de la végétation ; celui-ci n'est cependant pas toujours indispensable.

La surproduction, et ses effets redoutables, sont fréquents chez ces cépages quand ils sont jeunes ; ils sont souvent alors affaiblis pour longtemps. On y remédie en enlevant des inflorescences en temps utile.

Le rendement est, le plus souvent, inférieur à celui des cépages très fertiles du Midi, mais il est, par contre, supérieur à beaucoup de cépages des autres régions.

Les hybrides, qui doivent être vigoureux pour durer, exigent des porte-greffes puissants, et c'est une erreur, dans la plupart des terres du Midi, que de les établir sur 161-49 C. lorsque les vignes ne doivent être entretenues normalement et ne pas recevoir de fumures très abondantes.

Tout en exigeant certaines précautions, la culture des hybrides n'offre donc pas de difficultés particulières.

c) *Les produits* ne se distinguent guère des vins des vignes françaises par le corps, la tenue, la couleur, la composition chimique (pour les constituants classiques), mais ils s'en séparent nettement par le goût et le parfum, généralement accentués par la surmaturation et se trouvant ainsi plus marqués dans le Midi qu'au Nord.

On peut consommer ces vins ; on consomme bien du Noah ; c'est une question de goût que l'on peut avoir bon ou mauvais sans que cela prête à discussion.

III. — Les hybrideurs et les multiplicateurs

Au début, les hybrideurs se sont proposé de créer indifféremment des porte-greffes et des producteurs-directs ; l'usage a très rapidement limité le nombre des porte-greffes ; les nouvelles obtentions de ceux-ci n'intéressent guère les utilisateurs, en général peu disposés à les expérimenter.

Il en a été autrement pour les producteurs-directs dont la création n'enrichit guère l'obtenteur lui-même, mais constitue une spéculation intéressante pour une foule de multiplicateurs ; ceux-ci trouvent dans la culture des types nouveaux deux sources de profit : la production du vin et la vente des bois, qui est d'autant plus rémunératrice que les cépages sont moins répandus et plus demandés.

Les nouveautés se répandent cependant assez vite pour que la vente des bois cesse d'être très avantageuse, ce qui implique la nécessité d'introduire dans le commerce, d'une manière continue ou par séries, des

types inédits auxquels il devient indispensable, pour susciter la demande, d'attribuer des qualités supérieures à celles des types connus.

Les multiplicateurs se trouvent ainsi conduits à effectuer une propagande incessante par des moyens très variés. Les concours de vins qui rassemblent des échantillons en général peu comparables et qui n'ont pu, jusqu'ici, être démonstratifs, la visite des collections des multiplicateurs où le surgreffage et la fumure rendent parfois les nouveautés plus attrayantes tout en s'opposant à des comparaisons sérieuses, les journaux, les sociétés et, enfin, les catalogues, où figurent les prix de vente, tels sont les procédés utilisés.

Ce ne sont pas les seuls. Il y a longtemps que les questions de doctrine ne jouent plus en la matière qu'un rôle très effacé ; les sujets scientifiques ne sont plus le motif du travail des hybrideurs qui ont cependant eu en main l'ensemble du sujet. Mais il est fréquent de voir des intérêts se manifester sous le couvert d'une doctrine ; il est simplement regrettable de constater avec quelle facilité des esprits, que l'on ne peut qualifier autrement que de faibles, viennent appuyer de telles manifestations. Il est vrai que le fait se répète dans beaucoup d'autres domaines.

Quelqu'un, en dernière analyse, fait toujours les frais de l'affaire.

Mais on ne comprend bien le sens de la propagande en faveur des hybrides que si l'on distingue le rôle que jouent ce que j'appellerai les esprits curieux. Ils ont toujours été nombreux en viticulture et les hybrides ont constitué pour eux un sujet inépuisable. Les collections sont faciles à établir et à entretenir ; leurs possesseurs acquièrent rapidement la connaissance des cépages qu'ils cultivent et ont ensuite le désir de montrer cette connaissance ; ils deviennent, ce qui est flatteur, des conseillers, une « autorité ». La vigne française, qui est mieux connue de tous, dont la connaissance est d'ailleurs plus difficile à obtenir, n'offre pas les mêmes possibilités ; on n'est pas le premier.

Les propagandistes des hybrides ont encore rencontré d'autres échos ; il est intéressant de les rechercher parmi les producteurs comme dans les autres milieux.

IV. — Les producteurs-directs et les exploitants

On trouvera qu'il est souvent question d'argent dans ces propos, mais il en est ainsi dès que l'on touche aux réalités, et c'est bien mon intention de le faire. On exploite donc la vigne pour gagner de l'argent, et les exploitations viticoles ne sont ni des établissements scientifiques ni des organismes de bienfaisance.

La substitution des producteurs-directs aux cépages français paraît offrir de considérables avantages ; le prix de revient semble moindre et il est, en effet, diminué du coût des traitements anticryptogamiques dont une partie devient inutile ; cette économie est de deux ou trois sulfatages et des soufrages dans les vignobles septentrionaux ; elle est plus sensible dans le Midi où, pour les raisons que l'on sait, le nombre des traitements est parfois très élevé.

Je ne vois pas d'autres économies possibles et, à y regarder de près, la diminution des frais d'exploitation qui résulte de l'adoption des producteurs-directs n'est probablement pas la raison majeure de la faveur qu'ils rencontrent chez certains exploitants.

Par contre, la protection de *V. vinifera* contre l'oïdium et surtout contre le mildiou exige non seulement des moyens matériels suffisants que toutes les exploitations ne possèdent pas, mais encore des connaissances techniques assez approfondies et assez peu répandues en fait. Pour les exploitants qui ne disposent ni des uns ni des autres, ou bien pour ceux qui sont absents de leur exploitation confiée à un salarié ou à un métayer, la plantation des hybrides fait disparaître bien des soucis. Loin d'aller de pair avec le progrès technique, les producteurs-directs sont donc, au contraire, bien adaptés à une forme décadente d'exploitation et à l'impossibilité pour l'exploitant de dominer les problèmes qu'il doit résoudre.

Une des raisons pour lesquelles les nouveaux cépages sont quelquefois plantés actuellement dans le Midi tient aux services qu'ils ont rendus pendant la période, pas très éloignée, — et susceptible de revenir, — où les anticryptogamiques classiques ont fait défaut. Seul, l'avenir dira si ce calcul est juste, mais il vaudrait mieux, pour nous tous, qu'il ne le fût pas.

Ces réserves faites, il est admissible que des viticulteurs aient — ou croient avoir — un avantage à remplacer, pour la production des vins courants, les cépages traditionnels par des hybrides. Mais, qu'ils le veuillent ou non, les vignerons sont solidaires dans le cadre d'une même production ; celle-ci est orientée par leurs décisions dont les conséquences peuvent être analysées.

V. — Les hybrides et la polyculture

Les exploitations de polyculture ne ressemblent pas aux exploitations viticoles et sont, en général, mal organisées pour entretenir convenablement des vignes françaises.

Celles-ci doivent recevoir des soins indispensables, en même temps que des travaux de récolte également impérieux (fourrages, moissons) absorbent tous les moyens ; d'autre part, elles disposent de peu de main-d'œuvre alors que la vigne en demande beaucoup. L'entretien des vignes françaises exige, en outre, un équipement peu répandu dans les régions de polyculture, équipement qu'il est assez coûteux et assez difficile actuellement de se procurer.

De telles exploitations s'orienteraient cependant volontiers vers la viticulture, et pour plusieurs raisons.

En premier lieu, la culture de la vigne procure, en période normale, un revenu brut plus élevé que la plupart des cultures non arbustives ; c'est, si l'on veut, une culture riche qui tend à chasser les cultures pauvres et qui peut, à son tour, être chassée par des cultures à meilleur rendement financier.

D'autre part, les agriculteurs et leurs aides sont des consommateurs de vin, même lorsqu'ils produisent du blé, du maïs ou du lait. Les prix élevés de la boisson nationale, les transports et les taxes ne peuvent qu'inciter les exploitants agricoles à produire sur place le vin qui leur est nécessaire, ce qui diminue leurs « importations ».

Il est donc admissible et justifié que les agriculteurs des régions de polyculture manifestent plus ou moins vivement le désir d'exploiter un vignoble. Mais il leur est bien difficile de créer et d'entretenir des cépages français ; la culture des producteurs-directs paraît alors donner

une solution satisfaisante, même si le vin produit n'est pas très bon, même si les vignes établies durent peu, car, dans ce cas, comme me le disait un « paysan » du Lauragais, on les fait entrer dans l'assolement !

Mais, s'il ne vient à l'idée de personne de s'opposer à la culture de vignes dont les produits ne doivent pas être commercialisés et s'il est alors à peu près totalement indifférent à la collectivité que ces produits soient de qualité inférieure, il n'en est plus de même lorsqu'il y a commercialisation. Or, l'expérience montre que les exploitants qui se livrent à la polyculture, s'ils ne sont pas tous insensibles à la qualité du vin qu'ils boivent, n'ont que peu de souci de celle du vin qu'ils produisent pour le vendre, c'est-à-dire pour le faire consommer à autrui. Ils ne se sentent pas liés au devenir d'une production dans laquelle ils n'interviennent que faiblement ; ils s'intéressent bien davantage aux variétés de blé, de maïs ou aux races bovines.

*
**

Je continuerai prochainement cet exposé dans le sens qui a été prévu. Il pourra apparaître un peu sévère aux yeux de certains, mais la réalité n'est guère autrement, et il faut avoir le courage de dire les choses comme elles sont. Au demeurant, bien peu s'étonneront de constater que les hommes sont plus souvent guidés par les intérêts que par les doctrines ; je ne pense pas que cela diminue le respect qu'un esprit ordinaire accorde aux intérêts, aux doctrines et aux hommes eux-mêmes.

(à suivre) J. Branas.

VINIFICATION DES MUTÉS

Pour remédier partiellement à l'insuffisance des disponibilités en vin, le Gouvernement va, paraît-il, donner l'ordre de mettre en fermentation les mutés qu'il n'a pas autorisé à livrer aux industries du jus de raisin et de la concentration des moûts.

Une telle opération est faisable et il est même possible qu'ultérieurement, comme cela a été proposé depuis déjà longtemps par M. Barbet, l'on ne trouve intéressant de conserver systématiquement une partie de la vendange par mutage, en vue de la diriger, au fur et à mesure des besoins, vers l'un ou l'autre débouché suivant l'état du marché. Cette manipulation peut devenir avantageuse économiquement et même, du point de vue de la qualité, pour certaines catégories de vins ; il n'en est pas ainsi actuellement parce que, si la question a été bien étudiée et se trouve connue à divers points de vue, elle a encore fort besoin d'être approfondie, parce que surtout producteurs et industriels ne sont pas encore équipés comme il conviendrait dans ce but et qu'ils ne prennent ou ne peuvent prendre toutes les précautions nécessaires.

Il est inutile d'insister sur les raisons qui pousseront vraisemblablement le Gouvernement à passer outre aux inconvénients, mais il est utile de préciser les dangers qui peuvent se présenter relativement à la qualité du vin afin de lutter contre eux, quand cela sera possible, avec plus d'efficacité.

La qualité d'un produit fini dépend en premier lieu de la valeur de la matière première ; elle résulte d'autre part du mode de traitement.

La matière première

C'est le muté, qui dépend lui-même de la vendange traitée et du mode opératoire utilisé.

Nous pouvons penser que, d'une façon générale, les mutés ont été préparés convenablement et que rares sont les liquides qui ont subi des débuts de fermentation. Dans ce cas la désulfitation serait, d'après Simonneau (1) plus difficile à réaliser ; la valeur du produit diminuerait d'autre part à cause de la volatilisation de l'alcool.

Mais nous savons que, par crainte de telles fermentations, on a tendance à effectuer des additions exagérées d'anhydride sulfureux au cours de la conservation du liquide. S'il est possible d'éliminer cet antiferment, avec certes d'autant plus de peine qu'il y en a davantage, il faut aussi s'attendre à une attaque plus importante des parois des récipients et à une modification consécutive de la qualité de leur contenu.

Le ciment des cuves habituellement utilisées accroît sa teneur en sels de chaux et de fer, et ceci d'autant plus que l'affranchissement de leurs parois a été moins bien fait ou avec un produit moins efficace, que le muté est plus âgé et qu'il a reçu plus d'anhydride sulfureux.

Pour peu que l'enduit de la cuve soit abimé, le contact du liquide avec l'armature par des fissures pourra augmenter considérablement sa teneur en fer, dont nous connaissons les dangers lors de la conservation du vin.

Du fer et d'autres métaux dangereux, comme le cuivre, pourront aussi se dissoudre lors du transport des mutés dans des réservoirs métalliques mal protégés lors de leur conservation et de leur désulfitation. Tout matériel insuffisamment entretenu devra être rejeté.

Au cours de leur conservation, les mutés sont, d'autre part, enrichis en sulfates, surtout si le liquide était en vidange, s'il avait été traité par une dose élevée d'anhydride sulfureux et d'autant plus qu'il est conservé depuis plus longtemps.

De tout cela il faut tenir compte, en prévoyant les dangers qui peuvent en résulter en ce qui concerne la qualité du vin et sa stabilité.

La transformation de la matière première

Elle comprendra nécessairement :

1° sa désulfitation partielle ;

2° sa fermentation.

1° *Désulfitation des mutés.* — Il est parfaitement possible de mettre des mutés à fermenter au moyen d'un levain de faible volume que l'on alimente progressivement en muté, mais l'opération est trop longue et délicate et elle risque d'aboutir à des vins trop riches en anhydride sulfureux combiné. L'élimination partielle et préalable de l'anhydride sulfureux libre, par aération, facilite la fermentation, mais elle accroît aussi la teneur du liquide en sulfates, alors que celui-ci en contient déjà

(1) Simonneau. — Etude sur les moûts concentrés de raisin. *Thèse pharmacie*, Montpellier, 1946.

beaucoup. Il en résulte, comme j'ai pu le constater (1) avec mon collaborateur M. François, actuellement directeur-adjoint de la Station viticole et œnologique de Champagne, que l'on obtenait ainsi des vins manquant de souplesse. Mais l'on arrive parfaitement à obtenir normalement des vins secs et stables.

Il est beaucoup plus rationnel de désulfiter au préalable les mutés par la chaleur ; la qualité du produit fini dépendra en partie de la manière dont cette opération aura été faite ; dans la mesure du possible, il faudra donc s'attacher à la réaliser dans de bonnes conditions.

Nous n'avons pas le temps de nous étendre actuellement sur ces conditions (2) ; nous croyons savoir d'ailleurs qu'un matériel varié sera utilisé, alors que, si l'opération devait être faite chaque année, il y aurait intérêt à n'employer que des appareils convenant à cet usage.

Signalons cependant les risques de caramélisation que présentent les appareils fonctionnant sous la pression atmosphérique, défaut que l'on peut d'ailleurs réduire au minimum par une conduite judicieuse de la chauffe ; la teneur en sulfates s'accroît aussi.

Signalons d'autre part les dangers d'une désulfitation insuffisante que présentent les appareils travaillant sous pression trop réduite, dans lesquels le liquide bout à une température insuffisamment élevée (moins de 60° C).

Signalons les risques de trop grande concentration ainsi que l'attaque possible du métal ; l'importance qu'il y aura, si la paroi n'est pas parfaitement inattaquable, à ne l'utiliser qu'après un nettoyage parfait.

Eliminer tout particulièrement les récipients métalliques de conservation ou de transport dont la paroi n'est pas recouverte d'un enduit inattaquable.

2° *Fermentation.* — Etant donné que cette opération ne sera pas réalisée dans des récipients aseptiques, si bien nettoyés qu'ils aient été et qu'au cours de ses manipulations le moût sortant du désulfiteur et refroidi aura pu s'ensemencer en ferments divers, la présence d'une certaine proportion d'anhydride sulfureux est indispensable.

La meilleure méthode consisterait à désulfiter les mutés presque entièrement, à les sulfiter ensuite convenablement (10-15 gr. d'SO^2-hl) de telle sorte que les ferments se trouvent dès le début en présence d'une quantité suffisante d'anhydride sulfureux libre, puis à les levurer. Malheureusement, ce procédé ne pourra vraisemblablement être employé que sur une échelle réduite.

Une deuxième méthode peut consister à mélanger, avant tout début de fermentation, du muté et du désulfité en proportion telle que le mélange contienne la dose d'anhydride sulfureux libre utile (10 gr. d'SO^2-hl) ; il faudra environ 80 à 90 parties de désulfité pour 100 de mélange. On levurera ensuite.

(1) E. Nègre et P. François. — Vins mutés. *Bulletin Off. int. vin,* juillet-août 1943.

Voir aussi (mêmes auteurs) : Le manuel de vinification et de conservation des vins. Edit. Flammarion.

(2) E. Nègre. — Conditions d'une bonne désulfitation des mutés. *C. R. Ac. Agric.,* 12 mai 1943. *Bull. Off. int. vin,* mai-juin 1943.

E. Nègre, M. Marichal et J.-P. Affre. — L'avenir de la désulfitation. *Progrès agricole et viticole,* 2 et 9 février 1947.

Cette méthode est moins parfaite parce que la proportion d'anhydride sulfureux combiné par rapport à l'anhydride sulfureux total sera plus élevée. Elle demandera plus de précautions.

Une troisième méthode consisterait à utiliser comme levain le moût en fermentation obtenu par l'une des deux premières méthodes, en opérant par alimentation continue ou discontinue de celui-ci avec du mûté en quantité telle que la densité reste constante.

Etant donné que les cuveries métropolitaines ne sont pas installées en continu, il suffirait, dans ce cas, de répartir le contenu d'une cuve ayant à moitié fermenté dans deux cuves du rez-de-chaussée et de laisser couler très lentement ou à intervalles réguliers du mûté du premier étage dans ces cuves et ainsi de suite.

Il est préférable cependant de ne pas maintenir l'opération continue d'une façon indéfinie, chaque opération ne devant conduire à faire que huit cuves au maximum.

L'obtention du vin de cette façon devra d'ailleurs être surveillée et arrêtée s'il y a lieu : il faudra s'occuper de la flore microbienne et de la teneur du liquide en anhydride sulfureux combiné aux aldéhydes formés sous l'action de la levure, combinaisons qui restent dans le vin fait. La formation de ces combinaisons se produit surtout en présence d'un excès d'anhydride, par exemple dans les mûtés qui se mettent spontanément à fermenter en un point seulement du récipient, la fermentation se propageant progressivement dans la masse. Les conditions sont moins délicates à ce point de vue par la méthode ci-dessus indiquée, qui donnera vraisemblablement de bons résultats. Les premières analyses chiffreront, s'il y a lieu, ses inconvénients, qui seront alors évités en fonction des moyens que donnera l'appareillage de désulfitation.

Nous souhaitons que ce court exposé aide les vinificateurs de mûtés à mettre en œuvre la matière première dans les meilleures conditions possibles.

Edouard Nègre, professeur
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LE SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Le XIXme Salon de la machine agricole a attiré à Paris un nombre considérable de visiteurs venus de toutes les régions de France. Les quelques 150.000 spectateurs n'ont pas été déçus par cette exposition. Si beaucoup n'ont pu, hélas, avoir la certitude que leurs commandes pourraient être honorées dans un avenir prochain, tous ont eu devant les yeux une collection de machines qui leur a permis de faire le point de l'évolution, de la révolution allais-je dire, du machinisme depuis 1939, date du précédent salon.

En effet, nombreuses sont les machines nouvelles, nouvelle également l'orientation donnée à certains matériels.

Sans nul doute, les appareils les plus admirés par les cultivateurs étaient les différents modèles de *tracteurs*, de *moissonneuses-batteuses*, *d'arracheuses de tubercules et racines* et les *véhicules apanis*.

Les tracteurs

De nombreux tracteurs commencent à paraître au point et, à côté de la gamme presque parfaite des tracteurs américains (depuis le petit cub de 8-10 CV jusqu'au D 7 et D 8 Caterpillar), certains tracteurs français faisaient bonne figure.

Les systèmes d'attache, de relevage, de réglage, d'interchangeabilité des appareils portés sont enfin étudiés en tenant compte des exigences du travail du sol. Mais quelle diversité encore. Quelques tracteurs vignerons étaient représentés, mais en nombre bien inférieur à celui des démonstrations de Béziers, où la collection était presque complète. Ont été remarquées aussi deux marques de tracteurs suisses paraissant d'un fini impeccable.

Derrière ces tracteurs viennent, en foule variée et bariolée, un nombre impressionnant de *motoculteurs* dont chacun prétend posséder une astuce de plus que son voisin.

Si l'on peut critiquer, sévèrement même, le nombre de modèles qui empêche la fabrication économique (un motoculteur coûte deux fois plus cher qu'une petite voiture automobile), il faut reconnaître que l'adaptation des outils et la multiplicité des usages d'un même appareil ont été bien étudiées et, généralement, le résultat est heureux.

Les moissonneuses-batteuses

Les moissonneuses-batteuses commencent à être fabriquées en France ; la moissonneuse-batteuse Guillotin, de Laffly, et celle semi-portée de Dhotel-Montarlot paraissent les plus intéressantes.

La deuxième est bien adaptée, à notre avis, à la moyenne culture française ; son prix relativement faible et son accouplement facile sur un tracteur rendra son utilisation pratique.

Les américains présentent aussi des petites moissonneuses-batteuses tractées et certains «monuments» impressionnants (moissonneuses-batteuses automotrices de Mac Cormick ou de Massey Harris) susceptibles de récolter 15 à 20 hectares par jour.

La paille est soit déposée sur le champ en vrac pour être enfouie ou ramassée par une ramasseuse-presse (Pickup-Baler), soit bottelée directement, ce qui est le cas pour les machines françaises.

La menue paille et les bales peuvent être récupérées elles aussi dans une vaste remorque très légère (Laffly) qui suit derrière, ou incorporées au centre des bottes ou des bales de paille.

Les arracheuses de tubercules

Les arracheuses de tubercules sont presque toutes du type à tablier à chaînes sans fin qui assurent le décrottage et le rangement sur le sol (Mac Cormick, Denis), le regroupement en une seule fois de trois rangs arrachés (Lapierre), le chargement sur tombereau et la mise en sac (Johnson). Nous avons étudié ces machines dans le numéro 46 du *Progrès agricole et viticole*, et nous espérons en donner prochainement des photos dans notre revue.

Les arracheuses de betteraves

Les arracheuses de racines sont très ingénieuses. Les appareils français paraissent plus étudiés que les types américains ; mais nos cons-

tracteurs n'ont réalisé que des machines tractées, alors que les américains les ont construites portées.

Certaines machines (Moreau-Loiseau, etc...) arrachent trois rangs à la fois, mais la plupart déversent les betteraves d'un seul côté. Il est impossible alors de tourner immédiatement en bout de champ pour prendre la raie d'à côté, car les racines tomberaient sur la partie non arrachée du terrain. Il faut prévoir en quelque sorte un arrachage en planches. Seule la machine John Deer permet de verser tantôt à droite tantôt à gauche. Le principe général de ces machines a été exposé dans l'article sur les machines nouvelles paru dans le numéro du 1er mars.

L'inconvénient des machines à un rang, aussi bien pour l'arrachage des tubercules ou celui des racines, est de détériorer l'état du sol ; en effet, elles doivent repasser tous les 0,50 à 0 m. 60, et nécessite le passage des roues d'un premier tracteur, de celles de la machine, puis celles d'un deuxième petit tracteur traînant une remorque à deux ou quatre roues où se chargent les racines ou tubercules (1 m. 10 de compression tous les 0 m. 50 : le sol est roulé énergiquement deux fois avant le labour.

Les véhicules

Les véhicules agraires qui n'avaient pas ou peu varié depuis des siècles changent tout d'un coup de physionomie. Les petites roues à pneus montées sur roulement à billes ont éclipsé nos grandes roues classiques cerclées de fer, les plateaux ou les caisses sont surbaissés, faciles à changer ; la direction est faite par fusées analogues à celles des automobiles.

Sur tous les véhicules, depuis la brouette jusqu'à la remorque de cinq ou dix tonnes, ces nouveautés sont appliquées.

Les véhicules à tracteur sont le plus souvent à trois roues, ce qui permet un abaissement maximum du centre de gravité et une conduite facile.

***

Pour la viticulture.

L'exposition est limitée en nombre et en intérêt.

Les tracteurs vignerons sont un petit nombre, aucune charrue n'est de conception nouvelle ; une simple nouveauté (ou presque) au point de vue traitement : *la pulvérisation pneumatique* et le *poudrage électrique*. Dans l'ensemble, nous avons vu plus intéressant aux Journées de motoviticulture de Béziers, dont les comptes rendus détaillés figureront dans le prochain numéro du *Progrès agricole et viticole*.

***

Ce salon avait pour but principal de renseigner les visiteurs sur l'effort fourni par les constructeurs pendant la guerre et de leur montrer comment certains travaux de culture pouvaient être allégés et rendus possibles grâce au machinisme, comment une opération faite jusqu'à présent avec un travail manuel considérable pouvait être réalisée par une machine (arrachage des betteraves, des tubercules, plantations, dermarriage, repiquage, etc...).

Son but a donc été pleinement rempli, et je tiens particulièrement à féliciter les organisateurs qui ont réussi, malgré les difficultés actuelles, un tour de force.

Souhaitons maintenant que les cultivateurs, instruits et convaincus de l'intérêt de la machine, puissent faire honorer rapidement leur commande et aussi rééquiper leur exploitation avec du matériel moderne, rationnel et bien adapté.

Roger LACOMBE,
Maître de conférences de machinisme agricole
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

UNE GRAVE MALADIE DE LA FÈVE

(*BOTRYTIS FABAE* Sardina)

Nous avons reçu récemment des échantillons de fèves (*Vicia faba* L.) originaires de Saint-Bauzille-de-Putois (Hérault).

Ces fèves sont atteintes par une grave maladie. Devant la virulence de ce parasite, nouveau pour notre région, et par sa façon brusque de se manifester, nous avons cru utile de le signaler à l'attention des agriculteurs.

Le *Botrytis fabae* Sardina ou « *Chocolate Spot* » des anglo-saxons a fait l'objet de nombreuses études, car il a provoqué de gros dégâts en Amérique, Chine, Espagne et Maroc.

Il occasionne diverses altérations sur toute la partie aérienne de la plante.

Sur les feuilles et sur les tiges, apparition de tachetures brun lie de vin, plus ou moins denses, s'étendant rapidement, provoquant des taches ayant jusqu'à 5 millimètres de diamètre. Ces taches, nettement délimitées, présentent parfois une zone centrale plus claire ; celles-ci paraissent en relief sur la feuille.

Sous l'action de parasites secondaires (Bactéries...) celles-ci deviennent noirâtres et se dessèchent.

Sur les fleurs et sur les gousses les mêmes symptômes ont été signalés.

MOYENS DE LUTTE :

a) *Destruction des foyers à parasites.* — Brûler sur place les fanes de fèves afin d'éviter d'autres contaminations.

b) *Rotation des cultures.* — C'est une nécessité qui devient une obligation quand une affection existe dans une culture donnée.

c) *Traitement chimique.* — Des essais ont été faits, mais ont donné des résultats peu satisfaisants.

Au Maroc, des essais préventifs à l'aide de bouillie cuprique à base de verdet neutre n'ont donné aucun résultat.

En Egypte, on conseille trois applications de bouillie bordelaise à 1 %. Les traitements s'effectuent durant une période de quatre à six semaines, immédiatement après la détection des premières taches. La période critique dans ce pays se trouve être au début janvier.

Nous demandons à tous ceux qui constateraient de tels dégâts de nous faire parvenir des échantillons.

J.-P. Barry,
Laboratoire de floristique,
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

Berger G., 1937. — Une grave maladie de la fève au Maroc (*Botrytis fabae* Sardina). *Revue de pathologie végétale et d'entomologie agricole de France,* 1937, t. XXIV, fasc. 2, p. 100-111.

El-Helaly (A.-F.), 1939. — Further studies on the control of Bean rust with some reference to the prevention of chocolate spot of Beans. *The Review of Applied Mycology,* octobre 1941, vol. XX, part 10, p. 442.

Yu (T.-F.), 1945. — The Red Spot Disease of Broad Beans (Vicia faba L.) caused by, *Botrytis fabae* Sardina in China. *Phytopathology,* 1945, volume 35, number 12, p. 945-954.

(Manuscrit parvenu le 21 mars 1947).

LA VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES [1]

Les stations d'emballage

Actuellement, l'emballage des fruits est assuré en France, tantôt par les producteurs, isolés ou groupés, tantôt par les négociants expéditeurs ou exportateurs.

Il était intéressant de connaître le fonctionnement des organisations en usage aux Etats-Unis, en Angleterre et autres pays de grande production.

M. Compin, ingénieur agronome, rend compte du fonctionnement des **stations d'emballage anglaises** qui datent déjà d'une dizaines d'années, ce qui mesure notre retard en cette matière.

Le compte rendu donne en outre, parmi les documents qui complètent les rapports, une annexe sur l'organisation d'une station d'emballage d'après Fowle, secrétaire de la Kirdford Growers Ltd (Sussex).

De la lecture de ces deux documents il ressort que les stations d'emballages anglaises jouent un rôle éminemment favorable à l'économie de la production. Leur outillage, l'extrême habileté de leur personnel spécialisé, la perfection de leur **organisation technique** et le **sens commercial** qui préside à leur fonctionnement leur donnent le moyen d'assurer dans les meilleures conditions la commercialisation des fruits.

Conçues selon l'esprit coopératif, elles constituent pour les producteurs le complément, la suite de leur activité professionnelle. Ceux-ci se trouvent intéressés à leur bonne marche tout autant qu'à la bonne gestion de leurs propres exploitations.

Elles comprennent toutes, en outre des salles de triage et emballage, des chambres froides et parfois des locaux pour le traitement des sous-produits.

Le stockage en atmosphère chargée de gaz carbonique constitue une technique courante parallèle à celle du froid. Les anglais y attachent

un grand intérêt ; ils considèrent que ce procédé *réduit sensiblement les pertes* en cours de stockage, réalise une *économie de froid* et assure un *meilleur comportement du fruit* à la sortie de la chambre froide.

M. Jean Demoy, dans une étude d'ensemble sur les **stations d'emballage à l'étranger,** note combien, aux U. S. A. comme en Italie et en Angleterre, ces organisations ont été facteurs de progrès commercial, moral, économique.

C'est cet équipement qui a permis à l'Italie d'exporter des quantités considérables de produits fruitiers et maraîchers en Allemagne, Suisse, Grande-Bretagne avant la guerre.

Aux Etats-Unis, les Packing-houses ont rendu possible l'application des *appellations contrôlées de fruits,* la standardisation et la *répression impitoyable du fardage*. Elles ont permis même « le lancement de présentations d'aspect luxueux dont on aurait pu penser, de prime abord, la réalisation hors de proportion économique avec la valeur marchande des produits ».

Elles ont pu parvenir à ce tour de force parce que le volume des produits manipulés leur permet de s'assurer auprès des fabricants d'emballages des fournitures constantes, de qualité standard, donc moins coûteuses et sans risque d'à-coups au cours de la campagne.

Les stations d'emballage en France. — Cette question, dont on voit le réel intérêt pratique, n'a pas manqué de retenir l'attention des organisations françaises et plusieurs régions, en mars 1946, pouvaient présenter des projets sérieux.

Dans la Sarthe. — M. Chasserant, directeur général du Syndicat des agriculteurs de la Sarthe, montre que dans ce département d'avant-garde, où tous les problèmes de la technique fruitière ont été étudiés sur le plan pratique, les questions économiques ne sont pas négligées.

Ces agriculteurs se sont rendus en Angleterre, en Belgique, en Suisse aux fins de rassembler une documentation comparée.

La Reinette du Mans, qui donne un tonnage de 1/7 à 1/6 de la production française de pommes (400.000 Qx sur 2.500.000) justifie pleinement l'application des leçons prises au cours de ces voyages depuis 1935.

La conservation des pommes qui, en silo, donnait 15 à 20 % de déchets, n'en donne plus que 3 % dans la frigorifique coopératif.

Le projet de stations d'emballage prévoit plusieurs centres correspondant aux centres de production.

Dans la vallée du Rhône. — M. Fontanel, directeur des Entrepôts frigorifiques de Lyon, expose que les diverses régions n'offrent pas les mêmes possibilités aux créations de telles stations.

Dans le *Lyonnais*, pays de petits exploitants habitués à vendre eux-mêmes leurs produits, souvent directement au consommateur, l'idée de groupement est lente à pénétrer.

Dans le vallée de *l'Eyrieux* (pêche), il en est un peu de même ; en effet, les présentations individuelles actuelles sont remarquables et très appréciées de la clientèle anglaise.

Cependant l'esprit réaliste de ces arboriculteurs les conduira inévitablement vers les méthodes collectives dont ils comprendront l'intérêt matériel.

Dans la région de *Valence*, la culture se présente sous la forme d'exploitations étendues. Elle est prête à accueillir les procédés modernes. Déjà St-Rambert-d'Albon a été une des premières cités fruitières à posséder une frigorifique.

C'est de cette région que partira à nouveau l'exemple, que l'on se montre déjà, à l'entour, prêt à suivre.

Dans les Pyrénées-Orientales. — Le Roussillon est une de nos plus belles régions fruitières et maraîchères de France, comme le fait resortir le rapport de M. Duffaut, ingénieur en chef du Génie rural à Perpignan.

Sur le plan coopératif, de magnifiques réalisations sont enregistrées. Toutes les coopératives de ce département (sauf les deux d'Ille-sur-Têt), soit trente-quatre, sont déjà groupées en une Union dont le siège est à Perpignan.

Huit d'entre elles sont des coopératives de transformation (purées, pulpes, confitures, etc...)

Le rapporteur estime que, pour les coopératives d'expéditions, leur multiplicité même disperse dangereusement les efforts en matière de conditionnement et d'expédition.

Mais il nous paraît bon de dire que les coopératives ont adopté sciemment cette formule de groupements, plus réduits certes, mais constitués par des membres à l'esprit coopératif assez solide pour accepter les rigueurs d'une réglementation stricte.

On a pu voir que le projet de la Sarthe disperse aussi ses stations coopératives ; c'est vraisemblablement pour la même raison qu'en Roussillon.

Il se peut que cette formule soit appelée à faire place un jour à celle de la coopérative puissante. Mais jusqu'ici l'Union doit la force à la qualité morale de ses coopératives locales bien trempées.

Les organisations du Roussillon en effet sont souvent des filiales des coopératives vinicoles. Or il y a une différence dans la diversité des produits et aussi dans l'esprit des participants. Autant de faits dont il faut tenir compte.

Quoiqu'il en soit, « *ces projets actuels de stations d'expédition s'appuient d'ores et déjà sur une vaste organisation collective disposant de moyens matériels importants* » ; et nous ajoutons : de moyens moraux prêts à entrer en action.

Améliorer leur équipement technique, harmoniser leurs efforts selon l'esprit de l'Union, tel est le programme. Il ne peut être bâti sur des bases plus solides ; il y a longtemps, pourrait-on dire, que le projet est planté, il est déjà enraciné dans les esprits et c'est beaucoup.

En Afrique du Nord. — Le tour d'horizon fait par M. Chevallier, directeur général de la S. T. E. F., au sujet des plantations nord-africaines, montre un vaste territoire éminemment fruitier, avec son équipement hydraulique grâce aux barrages existant ou en achèvement.

Le tout est rationnellement établi et appelé à une magnifique prospérité. Les problèmes qui nous intéressent ici doivent s'appliquer à la production présente et prévoir les besoins des récoltes prochaines et futures.

La *Coopérative des agrumes de Boufarik* peut être considérée, par ses initiatives antérieures, comme la garantie des réalisations d'avenir.

Elle a créé l'esprit coopératif, prouvé son dynamisme et ouvert la voie au progrès en cette matière.

Le rapporteur détaille le projet de la première installation à **Orléansville.** Ce centre a été choisi à cause de sa situation en plein milieu de la région irriguée par l'oued Fodda, de ses vergers en plein rapport et de ses jeunes plantations. Le *barrage de l'O. Fodda* peut en effet irriguer 18.000 hectares.

C'est donc un tonnage considérable que la centrale d'emballage devra pouvoir traiter. On évalue la production à 300 tonnes par jour pendant huit mois. Compte tenu du tonnage destiné aux industries de transformation, la station est prévue pour traiter 200 tonnes quotidiennement, chiffre qu'elle atteindra prudemment par étapes. En somme, en Afrique du Nord, les stations d'emballages sont intégrées dans une action continue des organisations professionnelles, soucieuses du progrès, appuyées par une large compréhension des gouvernements locaux et des services d'arboriculture remarquablement actifs.

F. Fauh, Maître de conférences
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

(à suivre)

PARTIE OFFICIELLE

TABLEAU

des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1947
(Art. 52 du Code général des impôts directs)

Gard. — Vignes ordinaires : Ensemble du département : Exonération à la base : 40 hectolitres à l'hectare. — Bénéfices de 400 fr. par hectolitre récolté en sus de 40 à l'hectare et compris dans une tranche allant de 41 à 50 hectolitres. — Id. de 500 fr. par hectolitre, etc..., de 51 à 60 hectolitres. — Id. de 400 fr. par hectolitre, etc..., de 61 à 70 hectolitres. — Id. de 370 fr. par hectolitre, etc..., de 71 à 80 hectolitres. — Id. de 330 fr. par hectolitre, etc..., de 81 à 100 hectolitres. — Id. de 300 fr. par hectolitre, etc..., de 101 à 120 hectolitres. — Id. de 250 fr. par hectolitre, etc..., et compris dans une tranche supérieure à 120 hectolitres.

Vignes à vins de qualité : 1° Clairette de Bellegarde. Ensemble du département : Exonération à la base : 16 hectolitres à l'hectare. — Bénéfice de 1.500 fr. par hectolitre supplémentaire jusqu'à 20 hectolitres. — Id. de 1.200 fr., etc..., de 21 à 30 hectolitres. — Id. de 1.000 fr. par hectolitre, etc..., de 31 à 35 hectolitres. — 2° Costières et vins de Langlade : Exonération à la base : 24 hectolitres à l'hectare. — Bénéfice de 1.000 fr. par hectolitre supplémentaire jusqu'à 25 hectolitres. — Id. de 800 fr. par hectolitre, etc..., de 26 à 30 hectolitres. — Id. de 670 fr. par hectolitre, etc..., de 31 à 35 hectolitres. — Id. de 580 fr. par hectolitre, etc..., de 36 à 40 hectolitres.

Vignes à appellation contrôlée : 1° Côtes du Rhône : Ensemble du département : Exonération à la base : 20 hectolitres à l'hectare. — Bénéfice de 4.500 fr. par hectolitre supplémentaire. — 2° Tavel : Ensemble du département : Exonération à la base : 16 hectolitres à l'hectare. — Bénéfice de 500 fr. par hectolitre supplémentaire.

Vignes à raisins de table : Ensemble du département : 50.000 fr.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Mois de février 1947

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de février	Total	Mois de février	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	1.719	9.748	12.454	66 600	21.746
2	Aisne	29	1.475	16.549	72.371	30.078
3	Allier	580	4 125	16.930	87.290	34.489
4	Alpes (Basses)	1.417	2.892	2.114	11.646	3.192
5	Alpes (Hautes-)	141	1.122	3.618	14.640	7.700
6	Alpes-Maritimes	72	506	16.892	71.275	19.693
7	Ardèche	11.283	60.623	7.564	54.163	33.398
8	Ardennes	»	»	6.575	40.459	10.753
9	Ariège	831	2.215	2.998	36.876	5.155
10	Aube	109	2.085	18.223	63.779	35.955
11	Aude	250.811	1.301.609	59.008	197.495	195.884
12	Aveyron	854	3.244	10.651	69.387	14.645
13	Bouches-du-Rhône	59.475	311.178	51.767	261.653	139.005
14	Calvados	»	»	7.421	83.522	16.086
15	Cantal	»	19	6.528	44.935	17.285
16	Charente	97.209	199.793	7.099	56.197	11.540
17	Charente-Inférieure	79.394	244.097	14.612	80.178	15.065
18	Cher	315	4.022	11.973	54.392	23.507
19	Corrèze	5	252	8.282	48.831	18.738
20	Côte-d'Or	5.050	32.152	22.290	120.334	312.397
21	Côtes-du-Nord		»	16.193	66.758	27.418
22	Creuse	»	»	6.086	40.794	20.502
23	Dordogne	20.986	153.340	6.820	51.789	29.339
24	Doubs	»	»	17.654	91.094	33.234
25	Drôme	4.919	37.332	7.473	49.420	31.989
26	Eure	»	»	9.156	53 273	22.117
27	Eure-et-Loir	»	»	9.152	57.674	30.669
28	Finistère	»	»	30.800	173 111	58.263
29	Gard	186.652	1.150.844	53.582	236.752	88.037
30	Garonne (Haute-)	14.376	51.887	20.095	112.196	25.165
31	Gers	108.017	429.822	4.461	31.479	31.189
32	Gironde	170.133	805 860	56.473	304.891	938.903
33	Hérault	483.404	2.588.108	57.650	336.198	550.934
34	Ille-et-Vilaine	»	»	15.140	75.059	23.493
35	Indre	3 630	11.382	9.189	50.518	12.376
36	Indre-et-Loire	14.244	105.742	19.428	98.162	80.116
37	Isère	2.673	24.040	21.879	131 004	26.100
38	Jura	435	3.603	9.165	54.579	28.680
39	Landes	9.371	51.224	8.170	41 994	18.365
40	Loir-et-Cher	41.912	184.071	9.271	51.014	77.748
41	Loire	1.607	11.546	39.954	199.174	56.434
42	Loire (Haute-)	6	298	7.295	45.243	19.107
43	Loire Inférieure	20.476	57.111	36.327	144.444	60.620
44	Loiret	5.252	9.801	18.765	88.361	30.375
45	Lot	3.033	10.910	5.582	27 028	5.375
46	Lot-et-Garonne	12.877	64.920	7.220	44 831	24.511
47	Lozère	31	118	2.943	19.185	6.310
48	Maine-et-Loire	20.727	86 885	21.598	88 440	122.865
49	Manche	»	»	7.344	55.569	25.395
50	Marne	1.834	126.721	34.877	175.764	932.222
51	Marne (Haute-)	1	101	9.879	37.164	19.808
52	Mayenne	»	»	4.194	34.518	10.870
53	Meurthe-et-Moselle	10	305	37.414	179.399	46.132
54	Meuse	1	306	9.909	48.271	18.136
55	Morbihan	»	»	17.272	81.898	26.951
56	Moselle	»	»	29.491	141.199	52.552

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de février	Total	Mois de février	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	3	480	14.519	76 281	38.823
59	Nord-Lille	«	»	60.805	280.490	122.090
	Nord-Valenciennes	«	»	35.164	137.033	62.892
60	Oise	«	»	15.057	75 824	28.332
61	Orne	«	»	6.933	37.008	17.000
62	Pas-de-Calais-Arras	«	»	37.571	190.077	73.054
	Pas-de-Calais-Boulogne	«	»	14.882	86.604	28.407
63	Puy-de-Dôme	482	2 431	24.753	135.767	37.122
64	Pyrénées (Basses-)	3.755	18 387	20.020	92.391	29.658
65	Pyrénées (Hautes-)	143	540	8.458	48.401	14.299
66	Pyrénées-Orientales	103.850	654.766	28.577	137.630	150.341
67	Rhin (Bas-)	1.877	44.269	27.667	176.207	100.685
68	Rhin (Haut-)	11.759	155.658	33.229	179.669	142.072
69	Rhône	19.873	178.380	51.926	338 363	181.874
70	Saône (Haute-)	2	22	13.029	61.996	21 448
71	Saône-et-Loire	17.004	173.088	21.223	139.112	155.446
72	Sarthe	6	265	16.689	71.542	21.759
73	Savoie	1 068	6.825	10.987	64.696	33.653
74	Savoie (Haute)	10	3.118	11.537	58.564	25.337
75	Seine : 1re direction	»	»	56.628	310.419	133.062
	2me direction	»	»	308.538	1.574.949	682.746
76	Seine-Inférieure Rouen	»	»	53.623	135.074	68.430
	Seine-Inférieure Le Havre	»	»	13.102	53.135	13.278
77	Seine-et-Marne	»	»	18.391	76.646	35.377
78	Seine-et-Oise Versailles	»	»	25.614	145.588	23.001
	Seine-et Oise Paris	»	»	14 942	93.438	39.229
79	Sèvres (Deux-)	638	7.265	11.737	69.574	21.771
80	Somme	»	»	22.699	84.622	25.180
81	Tarn	28.002	159.458	12.254	82.475	63.697
82	Tarn-et-Garonne	6.873	32.509	3.793	22 634	10.642
83	Var	123.352	367.828	23.066	136.050	32.043
84	Vaucluse	42.989	241.019	7.113	48.736	88.049
85	Vendée	4.204	11 055	8 377	52 683	16.397
86	Vienne	7.411	36.363	8.233	46.834	27.408
87	Vienne (Haute-)	»	»	14.894	83.482	22.717
88	Vosges	»	25	15.522	77.509	25.475
89	Yonne	1.252	4.423	14.901	48.992	24.296
	Total pour la France	2.010.464	10.244.608	2.067.932	10.585.735	7.218 701
	Alger	246.236	2.171.314	54.773	345.804	682.821
	Constantine	44.531	472.537	21.223	157.339	46.763
	Oran	368.364	3.376.629	55.652	349.665	1.628.884
	Total pour l'Algérie	659.131	6.020.480	131.648	852.803	2 358.468
	Total général	2.669.595	16.265.088	2.199.580	11.438.538	9.577.169

Réglementation de la taille des appellations contrôlées « Sainte-Croix-du-Mont » et « Loupiac »

—

Article premier. — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit aux appellations contrôlées « Sainte-Croix-du-Mont » et « Loupiac », les vins répondant à toutes les conditions fixées par les décrets de contrôle du 11 septembre 1936, modifiés par le décret du 16 mars 1943 (art. 14) et provenant de vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

Les seuls modes de taille autorisés sont la taille Guyot simple et la taille de Cadillac.

Pour la taille Guyot simple, le long bois pourra porter huit yeux francs au maximum et le cot deux yeux francs.

Pour la taille de Cadillac, le long bois pourra porter dix yeux francs au maximum, les deux premiers n'étant pas à fruit, mais devant assurer la taille de l'année suivante.

La densité de plantation doit être de 5.000 à 7.500 pieds à l'hectare.

—«o»—

Réglementation de la taille des appellations contrôlées « Pomerol »; « Lalande de Pomerol », « Neac » et « Sables-Saint-Emilion »

Article premier. — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit aux appellations contrôlées « Pomerol », « Lalande de Pomerol », « Neac » et « Sables-Saint-Emilion », les vins répondant à toutes les conditions fixées par les décrets de contrôle relatifs à ces appellations et provenant de vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, l'aste portant six yeux francs au maximum et le cot deux yeux francs.

Les ceps seront, selon leur vigueur, conduits avec une ou avec deux astes, chacune des astes portant six yeux francs au maximum. Les cots seront taillés à deux yeux.

La densité des pieds à l'hectare ne devra pas être inférieure à 5.500.

—«o»—

A propos de l'application de la baisse de 5 %

L'ambiguité du texte a donné naissance à des controverses et à des interprétations diverses... Nous donnons ci-dessous, à nouveau, les deux textes principaux :

Décret du 2 janvier 1947 :

Article 2. — Pour l'application de cette disposition :

a) Les prix à la production des produits de la pêche, des produits agricoles et industriels, qu'il s'agisse de production directe ou après transformation industrielle, sont diminués de 5 %.

Cette disposition s'applique aux produits qui, déjà livrés à la date d'entrée en vigueur du présent décret, n'ont fait à cette même date que l'objet d'un paiement partiel ou qui n'ont encore fait l'objet d'aucun paiement. La diminution porte, dans tous les cas, sur la totalité des prix.

Décret du 21 mars 1947 :

L'article 5 du décret du 21 mars 1947 (*Journal Officiel* du 22 mars) portant diminution générale des prix stipule : le troisième alinéa du paragraphe *a* de l'article 2 du décret du 2 janvier 1947, modifié par le décret du 4 janvier 1947, est complété comme suit :

« En outre, cet alinéa ne s'applique pas aux vins de consommation courante. »

Les augures consultés, nous avons déduit les conclusions suivantes :

1° Les vins retirés ou qui devaient être retirés avant le 2 janvier doivent être payés intégralement au prix en vigueur avant la baisse.

Pour ces vins, les vignerons, une fois arrêté le montant de la somme qui leur est due, sont invités à s'entendre avec leur acheteur sur les délais de remboursement.

2° Les vins qui avaient bénéficié des bons d'achat et qui n'avaient pu être retirés avant le 2 janvier sont soumis au même régime.

3° En définitive, la baisse de 5 % ne porte que sur les vins qui ont été vendus du 2 janvier au 1er mars et au delà ; le vin est frappé de la baisse de 10 %.

4° Quel que soit l'état du paiement à la date du 1er mars, pour une vente faite entre le 2 janvier et le 28 février, la dernière baisse de 5 % ne s'applique pas.

Réunies à Narbonne le 9 avril, les Associations commerciales et viticoles à savoir : la Fédération méridionale du commerce en gros des vins et les Confédérations générales des vignerons du Midi, ont décidé de soumettre les cas litigieux à deux avocats du Conseil d'Etat. Ces avocats donneraient leur avis et, en cas de désaccord, choisiraient un tiers arbitre pour les départager.

—«o»—

Ravitaillement en vins — Vins du secteur libre

L'Administration notifie ci-après plusieurs décisions prises par le Haut Commissariat à la distribution :

I. — *Reliquats de parts réservataires.*

a) *Détenteurs de moûts mutés non commercialisés.* — Comme tous les viticulteurs, les intéressés ne peuvent disposer de leurs reliquats de part réservataire que s'ils ont livré la totalité de leur récolte réservée au Ravitaillement, y compris par conséquent les moûts mutés.

Leur non commercialisation étant souvent indépendante de la volonté des préparateurs (viticulteurs isolés ou caves coopératives), les dits mutés seront, à cet égard, considérés comme livrés, à la double condition :

1° qu'ils aient fait l'objet d'une déclaration de stock souscrite à la recette buraliste avant le 31 janvier 1947 ;

2° que les viticulteurs prennent l'engagement écrit de tenir ces quantités à la disposition du Ravitaillement général.

Les intéressés enverront un engagement en ce sens au Directeur départemental du Ravitaillement général, qui leur en accusera réception.

En conséquence, les détenteurs de moûts mutés qui ont livré toute la partie commercialisable de leur récolte, à la seule exception de ces mutés, pourront disposer de leurs reliquats de part réservataire dans les conditions de droit commun, sur simple présentation de l'accusé de réception précité. Les receveurs-buralistes annoteront l'ampliation de la déclaration de récolte ou la fiche en tenant lieu de la mention : « Accusé de réception du Ravitaillement général en date du.....pour.....hectolitres de moûts mutés ».

b) *Viticulteurs dont toute la récolte est affectée à leur consommation familiale.* — Jusqu'à présent, ces viticulteurs ne pouvaient disposer de leurs reliquats éventuels de part réservataire puisqu'ils ne commercialisent aucune quantité de vin (Cf. N. A. 3184 du 5 décembre 1946).

Après l'expiration du délai complémentaire accordé aux viticulteurs

pour rectifier leurs déclarations de récolte, le Gouvernement a jugé équitable d'autoriser les petits viticulteurs visés à vendre librement les quantités économisées sur leur allocation familiale. Les intéressés pourront donc obtenir des titres de mouvement pour l'expédition des vins prélevés sur leur part réservataire.

II. — *Délivrance de titres de mouvement pour les vins du secteur libre.*

Le Haut Commissariat à la distribution a décidé qu'aucun titre de mouvement ne pourrait être délivré, après le 31 août 1947, pour les vins du secteur libre (prime de 5 % et reliquats de part réservataire), soit à la sortie de la propriété, soit à celle des chais commerciaux.

5 avril 1947.

M. le Chef de service local voudra bien porter les dispositions de la note 1355 à la connaissance des receveurs-buralistes de sa circonscription.

a) Les viticulteurs qui n'ont plus en leur possession, comme vins commercialisables, que le stock de moûts mutés qu'ils détenaient au 31 janvier 1947 et qui prendront l'engagement écrit de tenir ces boissons à la disposition du Ravitaillement général, pourront, sur présentation de l'accusé de réception de cet engagement, expédier librement leur reliquat de part réservataire.

b) Sont également laissés à la libre disposition des producteurs, les reliquats de part réservataire détenus par les viticulteurs dont la récolte est entièrement constituée par des vins de la consommation familiale.

Ces reliquats de part réservataire détenus par des récoltants n'ayant pas de vin à commercialiser, sont dans les deux cas *a* et *b* assimilés aux vins du secteur libre et peuvent, le cas échéant, faire l'objet de transferts dans les conditions prévues par l'instruction 279 *b*, chap. II, § *d*.

L'application de ces mesures reste limitée à la campagne 1946-1947 et aux vins de la récolte 1946.

—

Voici la L. A. nº 3.463 du 1er juin 1943.

L'acidité volatile des vins

Aux termes de l'article 3 du Code du vin, modifié par l'article 1er du décret du 28 juin 1938, sont considérés comme impropres à la consommation de bouche les vins atteints d'acescence, dont la teneur en acidité volatile dépasse un certain quantum, variable suivant que les vins dont il s'agit sont détenus par les viticulteurs et les négociants en gros ou par les détaillants (Cf. circ. 775 du 10 août 1938, chap. 3).

Depuis 1938, les limites fixées à l'égard des détaillants sont demeurées inchangées. Celles relatives aux vins possédés par les producteurs ou les entrepositaires ont été relevées par l'arrêté ministériel du 27 janvier 1940 (Cf. L. A. 2.762), applicable en principe jusqu'au 15 novembre suivant, mais qui a été prorogé *sine die* par une circulaire du Secrétariat d'Etat à l'Agriculture et au Ravitaillement (Service de la Répression des fraudes) en date du 17 février 1941.

Afin d'accroître les disponibilités pour la consommation de bouche, ce même Département a relevé provisoirement les maxima en vigueur par la

circulaire du 20 avril 1943. Désormais, pourront être considérés comme loyaux et marchands :

1° Les vins détenus par les producteurs et les négociants en gros qui, au moment de leur vente, présentent par début d'acescence ou pour toute autre cause une acidité volatile exprimée en acidité sulfurique ne dépassant pas 1 gr. 5 par litre ;

2° Les vins détenus par les détaillants ne présentant pas à la dégustation le caractère de vins piqués et qui, au moment de leur vente, accusent une acidité volatile n'excédant pas :

1 gr. 75 par litre pour les vins dont le degré alcoolique est inférieur à 10° ;

2 gr. par litre pour ceux qui titrent plus de 10°.

Applicable jusqu'à nouvel avis, cette réglementation maintient la distinction précédemment établie entre les vins détenus par les viticulteurs ou les marchands en gros et ceux possédés par les détaillants. En outre, elle prévoit pour ces derniers vins des limites différentes en fonction de leur degré alcoolique.

La circulaire susvisée recommande aux viticulteurs le maximum de soins à leurs vins, malgré le relèvement de la teneur autorisée en acidité volatile. D'autre part, elle précise que cette assurance ne permet pas de « rénover » des vins impropres à la consommation de bouche, par mélange ou coupage de vins à faible acidité volatile, avec des vins qui dépassent les nouvelles limites et présentent ainsi les caractères de vins piqués.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Conférence internationale de Pédologie méditerranéenne

(1er - 20 MAI 1947)

MONTPELLIER — ALGER — ORAN

Demander le programme au Laboratoire de botanique de la *Faculté des sciences de Montpellier* ou à l'*Association française pour l'étude du sol,* 3, rue de Penthièvre, Paris (8me).

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE : **Le Vin.** — Sous la signature de L. Genevois, professeur à la Faculté des sciences de Bordeaux, et de J. Ribereau-Gayon, ingénieur chimiste.

Cet ouvrage, d'une haute allure scientifique, peut être lu par nos lecteurs, mais il s'adresse tout particulièrement aux techniciens et aux laboratoires. — Aux Editions Hermann et Cie, 6, rue de la Sorbonne, Paris.

S. N. C. F.

La S. N. C. F. communique :

A l'occasion de la Foire de Lyon, les trains 904 et 913 « Nîmes - Lyon et retour » seront mis en marche les dimanches 13 et 20 avril.

Train 904 : Nîmes, départ 7 h. 05. Lyon-Perrache, arrivée 13 h. 23.

Train 913 : Lyon-Perrache, départ 16 h. 45. Nîmes, arrivée 22 h. 45.

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DEHAN.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Tous les Produits

pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers
les cultures maraîchères, etc...

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

P A B

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

Pour pulvérisation :

Cuivre colloïdal BÉMO
Soufre colloïdal BÉMO
Cryolithe colloïdale BÉMO

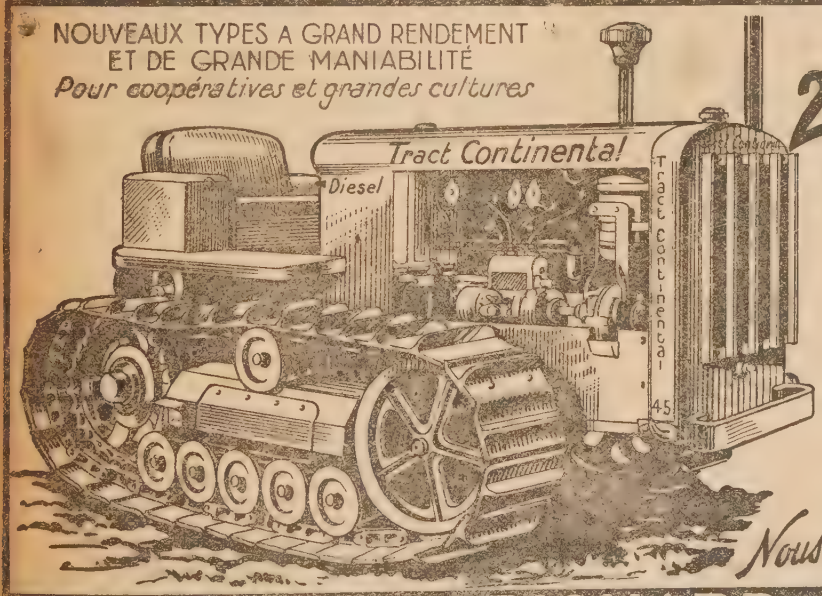
Pour poudrage :

Poudre biquinze PAB
Poudre monoquinze PAB

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT
74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)
Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)

Tract Continental TYPE 45 DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



2 Types :

1er — "LABOUR"
55 CV
DIESEL
largeur 1m60
Consom. 4 1/2 à 5 1/2 Heure

2me — "VIGNERON"
35 CV
DIESEL
Largeur 1m10
Consom. 4 à 5 Litres Heure

Nous Consulter

ETABLISSEMENTS RICHARD FRÈRES
171-21 RUE DE ST CYR LYON TEL. BURDEAU 76-53 - 76-54

"FUMEZ VOS VIGNES"

Malgré la hausse des transports

et en raison de

REDUCTION DES FRAIS

grâce à des

CONDITIONS SPECIALES

LES GADOUES

continuent à rester

la FUMURE la plus ÉCONOMIQUE

GROSSES RISTOURNES

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Le CARBONATE DE SOUDE SOLVAY
reparaît enfin !

En vue de la préparation de vos bouillies renseignez-vous auprès de votre fournisseur ou de votre syndicat.

MM. SOLVAY & Cie, 69. Av. F. D. Roosevelt, PARIS -- Tél. Ely. 66-32

Bureaux à :

BORDEAUX : 61, Rue Notre-Dame.
LYON : 99, Rue Pierre-Corneille.
MARSEILLE : S. A. « TRANSPORTS et SOUDES », 40, Quai de Rive-Neuve.
TOULOUSE : 20, Place du Capitole.
ALGER : 31, Boulevard Bugeaud.

— En vente dans les principaux centres de consommation —

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,
— CASTELNAUDARY (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE
GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIR A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

ARSÉNIATE DE PLOMB PUR
SALVATOR 98/99

TRAITEMENTS D'HIVER
de la Vigne et des Arbres fruitiers
par le PYRALUMNOL
et le SPICANTHROL

MOUILLANT ET ADHÉSIF ADHÉSOL

Tous Produits Insecticides
Anticryptogamiques et Œnologiques

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES, INDUSTRIELS & VITICOLES
SIÈGE SOCIAL : 47, BOULd St MICHEL, PARIS (5e)
USINE & SERVICES COMMERCIAUX : BEAUCAIRE (GARD)

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER**, Tél. **60-60**

LUTTEZ *efficacement contre les* **GELÉES**

en employant

Le **Dispositif automatique de Protection**

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs
Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, **Alger**, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran**, Tél. 236-16.

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

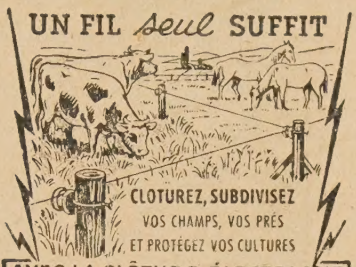
le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

UN FIL *seul* SUFFIT



CLOTUREZ, SUBDIVISEZ VOS CHAMPS, VOS PRÉS ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV•)
Demander la notice gratuite

Non toxique pour l'homme

EGEFLUX

BOUILLIE FLUORÉE

contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, etc.

MARQUE DÉPOSÉE

Ets GRANJON
USINES DE FORESTA
Saint-Marcel — MARSEILLE
Garib. 95-10 R.C. Marseille 23.944

La Société des

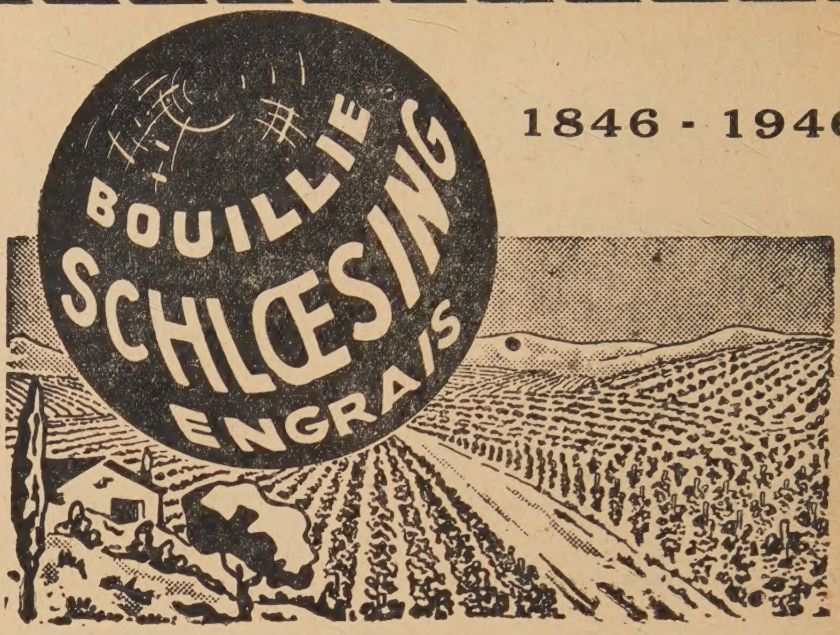
Pressoirs Colin

21-27, rue J.-J.-Rousseau — MONTREUIL-s/BOIS (Seine)

Est à même de vous fournir les appareils de vinification les plus modernes

PRESSES CONTINUES - PRESSES HYDRAULIQUES - P.H.R.A. - FOULO-POMPES, etc...

PORCS 2.900 francs fco port emballage
Bergerie DUC, ASSIER (Lot)



1846 - 1946

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire
vous offrent
DISPONIBLE VENTE LIBRE

PYRALION

SOUFRE NOIR

POLYSULFOR

(Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Conseil d'Administration : MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD.